



ISTANBUL FOOD TECHNOLOGY



Ürün Kataloğu Product Catalogue

Referanslar & Sertifikalar
References & Certificates

2024



ÖZELLİKLER

- Çikolata kaplama makinemiz, gerek temperlenmiş çikolata gerekse de kokolin ile çalışmaya uyumludur.
- Bant genişliği 600-1300mm dir.
- Bant hızı 5 metre/dakikaya kadar çıkmaktadır.
- Tel bant paslanmazdır.
- Tüm parçalar 304 paslanmazdan yapılır.
- Tüm kontroller ve ayarlar dokunmatik ekran üzerinden yapılmaktadır.
- PLC ve hız kontrol cihazları OMRON markadır.
- İstenildiği takdirde sadece alt kaplamada yapılabilir.
- Alt kaplama tamburu çift cidarlıdır, istenilen derece dokunmatik ekrandan ayarlanabilir.
- Çapak sıyırma ısıtıcı yükseklik ayarlı ve hız kontrollüdür. İstenildiği üzere ürünü temiz bir şekilde soğutma tüneline transfer eder.
- Çikolata şelale kısmı yukarı aşağı ve sağ sola ayarlanabilir.
- Fan yukarı aşağı ayarlı ve hız kontrollüdür. İstenilen kalınlık dokunmatik ekran üzerinden üfleme debisi ayarlanarak yapılabilir.
- Çikolata seviyesi sensör tarafından otomatik yapılır ve temperleme makinesi ile uyumludur bir şekilde çalışır.
- Bant temizleme milleri sayesinde bant kirlenmez.
- 6 adet ısı bölgesi sayesinde çikolataların temperini bozmaz.

FEATURES

- Our chocolate enrobing machine is in compliance with using both the real / tempered chocolate and the compound chocolate.
- Band width : 600 – 1300 mm.
- The belt speed is variable up to 5 meters / minute.
- Stainless steel wire mesh belt.
- All parts are made of 304 stainless steel.
- Controls and settings are made via the touch control PLC screen. PLC and frequency inverters are Omron brand.
- The machine can alternately do only the bottom coating process and the chocolate quantity can be adjusted.
- The bottom coating drum is double jacketed, the desired degree can be adjusted from the touch screen.
- The detailer unit is height adjustable, and is equipped with the frequency controller. The products are transferred and conveyed to the cooling tunnel smoothly and firmly.
- The chocolate curtain part can be shifted vertically and horizontally.
- The air blower can be adjusted up and down, and is equipped with the frequency controller. The chocolate thickness quantity can be set by changing the flow rate of the air blower on the touch control screen.
- The chocolate level in the main hopper of the machine is controlled by the level sensor and the chocolate enrobing machine can easily run synchronously with the chocolate tempering machine.
- The belt does not get too contaminated, in thanks to the belt cleaning rollers.
- The temper of the chocolate is not disturbed, in thanks to the 6 heated zones of the chocolate enrobing machine.

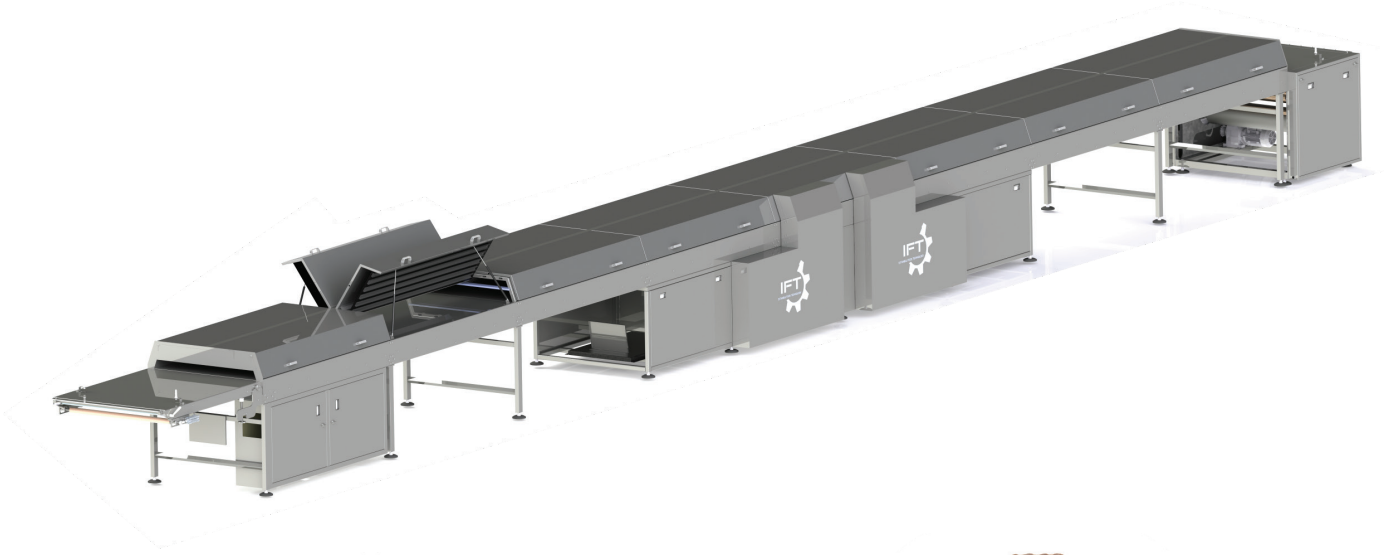


ÖZELLİKLER

- Bant Genişliği: 600-1300 mm
- Bant Hızı: 1 - 5 metre/dakika.
- Tel bant 304 kalite paslanmaz çelikdir.
- Karamel kaplama makinasının çıkış kısmı silindirik dizaynlıdır. Nispeten mini boyutlu ürünlerin aktarımı için kullanılan silindirin çapı 6 mm'dir. İçerisinde rulmanlar bulunmaktadır.
- Tüm parçalar 304 paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Tüm kontroller ve ayarlar dokunmatik PLC ekranı üzerinden yapılmaktadır.
- PLC ve frekans invertörleri Omron markadır.
- Karamel perde ünitesi dikey ve yatay olarak kaydırılabilmektedir. Dolayısıyla ideal karamel kaplama uygulamasını elde etmek için buna göre ayar yapabilirsiniz.
- Hava üfleyici frekans kontrol cihazı ile donatılmıştır. Bu nedenle dokunmatik kontrol PLC ekranından hızını ayarlayabilirsiniz. Hava üfleyicinin yüksekliği ayarlanabilir, yukarı ve aşağı hareket edebilir. Ürünlerin üzerine karamel kalınlığını ayarlamak için akış ve yükseklik ayarlı hava üfleyici kullanılır.

FEATURES

- Band Width: 600-1300 mm
- Belt Speed: 1 - 5 meters/minute.
- Wire band is 304 quality stainless steel.
- The outlet part of the caramel coating machine has a cylinder design. The diameter of the roller used for transferring relatively mini-sized products is 6 mm. It contains bearings.
- All parts are made of 304 stainless steel.
- All controls and settings are made via touch PLC screen.
- PLC and frequency inverters are Omron brand.
- Caramel curtain unit can be slid vertically and horizontally. So you can adjust accordingly to get the ideal caramel coating application.
- The air blower is equipped with frequency control device. Therefore, you can adjust the speed from the touch control PLC screen. The height of the air blower is adjustable, can move up and down. Flow and height adjustable air blower is used to adjust the caramel thickness on the products.



ÖZELLİKLER

- Bant genişliği 600-1300mm dir.
- Uzunluk, kapasite gereksimine göre değişkenlik göstermektedir.
- Tüm parçalar 304 paslanmazdan yapılır.
- Çift bölmeli soğutma alanı sayesinde giriş ve çıkış farklı olarak ayarlanabilir.
- Özel tasarımı sayesinde çikolata temperini bozmadığı ve ürünün raf ömrü uzun olur.
- Soğutma tünelinin üst kapakları açılıp kapanabilir. Bu sayede rahat temizlik yapılabilir.
- Bandın sağa sola kaçmaması için giriş ve çıkışta yapılan sistem sayesinde bantın ömrü daha uzun olur.
- Tüm ısı ve motor hızları dokunmatik ekrandan ayarlanır.
- PLC ve hız kontrol cihazları OMRON markadır.

FEATURES

- Band width : 600 – 1300 mm.
- The lengths vary, depending on the production capacity.
- All parts are made of 304 stainless steel.
- The entry section temperature and the exit section temperature of the cooling tunnel can be set individually from each other, in thanks to the dual refrigeration system.
- Due to the special design, the temper of the chocolate is not disturbed during the process and hence the product shelf life is long.
- The covers of the cooling tunnel can be opened and closed so that the cleaning operation can be handled very conveniently.
- Due to the special belt centering system in order to prevent the belt from shifting to sides, which takes part both at the entry spot and the exit spot, the life of the band is longer.
- All the temperature settings and motor speed adjustments are made via the touch control PLC screen.



ÖZELLİKLER

- Bant genişliği 400-1200mm dir.
- Tüm parçalar 304 paslanmazdan yapılmıştır.
- Yağ veya şeker bağlayıcılarla karıştırılmış tahıl karışımları, fındık karışımları, kırılmış gofretler, ve bisküviler yuvarlak oval veya dikdörtgen şekilde şekillendirilebilir.
- Aynı şekilde geleneksel fondan karışımları, badem ezmesi veya hindistan cevizi kütleleri şekillendirilebilir.
- Kolay temizlenebilir.
- Özel tasarımı sayesinde ürün kalıbını değiştirirken silindirin değişimi kolaydır.
- OMRON marka PLC, HMI panel kullanılmıştır.
- Tüm kalıp boşluklarının eşit şekilde beslenmesini ve bu nedenle ürünlerin tek tip olmasını sağlar.

FEATURES

- Band width : 400 – 1200 mm.
- All parts are made of 304 stainless steel.
- Grain mixtures, hazelnut mixtures, broken wafers and biscuits mixed with fat or sugar binders can be shaped into small pieces, round, oval or rectangular.
- In the same way traditional fondant mixtures, marzipan or coconut masses can be shaped.
- Can be cleaned easily.
- Due to special design, it is easy to change the cylinder when changing the product mould.
- Omron brand PLC, HMI panel is used.
- Ensures that all mould cavities are fed evenly and therefore products are uniform.



ÖZELLİKLER

- Kapasite müşteri isteğine göre değişiklik gösterebilir.
- Ters yönlü Z bıçakları sayesinde işlenmekte olan malzemeye çok yüksek kesme gerilimi uygulayarak bir nevi yoğurma işlemi yapar ve istenen kıvamda ürün oluşturur.
- Z bıçaklar sayesinde ürünün homojen karışımını gerçekleştirir.
- Mikser de ürünleri tahliye etmek için devirme sistemi bulunmaktadır.
- Tüm parçalar gövde ve sac akması 304 paslanmazdan yapılır.
- Hamur , kek , pasta enerji barları gibi bir çok ürünün karışımında kullanılır.
- Kolay bakım yapılabilir.
- Cıdarlı dış yüzeyi sayesinde ürün mikser içinde sıcak tutar.

FEATURES

- Capacity may vary according to customer request.
- It performs a kind of kneading process by applying very high cutting stress to the material being processed thanks to its reverse Z blades and creates a product with the desired consistency.
- The mixer has a tilting system designed with pistons to discharge the products.
- All body parts and sheet metal parts are made of 304 stainless.
- It is used in the mixing of many products such as dough, cake, pastry, energy bars.
- Easy maintenance.
- Thanks to the double outer surface, the product maintains its temperature in the mixer.

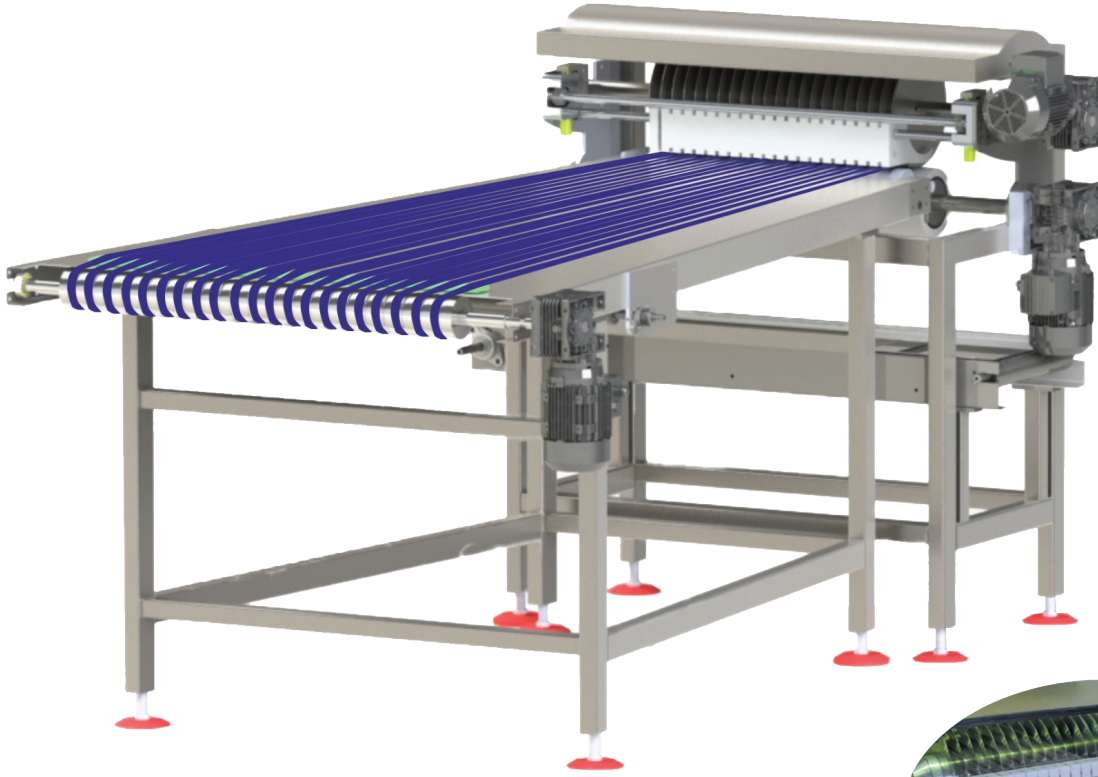


ÖZELLİKLER

- Şase ve sac aksamalar 304 paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- İstedğiniz ayarda nuga kalınlığını değiştirebilirsiniz.
- El aletlerine ihtiyaç duymadan üründen ürüne geçişi kolaydır.
- Tek makinede soğutma ve şekillendirme imkanı sağlar.
- Nuga veya basınca karşı hassasiyet barındıran diğer tahıl karışımı hamurların içeriğinin ve yapısının değişmesine yol açmaz.

FEATURES

- Chassis and sheet metal are made of 304 stainless steel.
- You can change the nougat thickness to the desired one.
- It provides the easy size-change from one certain product to another type.
- The nougat thickness can be reset during the production phase as well.
- Cooling and forming operations are handled in the same equipment, both at once.
- It does not change the specific gravity and the structure of the nougat mass or the cereal mixture mass that is sensitive to the pressure application.



ÖZELLİKLER

- Tüm gövde parçaları ve sac aksamlar 304 paslanmazdan imal edilmiştir.
- Halı gibi form ve şekil verilen hamur, soğutma aşamasından sonra, boyuna dilimleme işlemi sayesinde fitil halinde kesilir. Daha sonra, fitillerin birbirlerine yapışmasını önlemek için aralarının muntazam biçimde açılma uygulaması yapılır.
- Dilimleme bıçakları ve sıyircılar yer almaktadır.
- Temizliği ve montajı çok kolay ve pratiktir.
- Zamanın çok önemli olduğu üretim hattında hızlı senkronize edilebilen tasarımları işe ürün çeşitleri arası geçiş sürelerini en aza indirecek şekilde tasarlanmıştır.

FEATURES

- All body parts (like chassis, covers, foot, rollers, tensioning part) and sheet metal parts are made of 304 stainless steel.
- The mass, which is formed as in slab, is slit into the ropes with the longitudinal cutting operation, in continuation to the cooling phase. Later on, the slit ropes are separated and spread from each other suitably, in order to prevent from sticking of one with another.
- Utilized with the slitting knives and scrapers.
- Cleaning and installation is very easy and practical.
- It is designed to minimize the transition times between product types with its designs that can be synchronized quickly in the production line where time is very important.



ÖZELLİKLER

- Bant genişliği 600-1300mm dir.
- Tüm parçalar 304 paslanmazdan yapılıdır.
- Kesme boyu kademesiz olarak ekrandan değiştirilebilir.
- Giyotin makinesi hem sert hem yumuşak ürünleri sorunsuzca keserek, ara açma bandından gelen ürünlerin istenilen boyutlarda kayıpsız parçalara ayrılmasını sağlamaktadır.
- Kesme bıçağı, sıyırma ve yağlama tertibatı ile donatılmıştır. Bu sayede bıçak her kesimden sonra otomatik olarak temizlenir ve yağlanır.
- Ürün tipine bağlı olarak farklı malzemeler ile kaplanmış kesme bıçakları kullanılmaktadır.
- Servo motoru tahrik sistemi sayesinde kesme işlemi sırasında bıçak tünel bandı ile aynı hızda ilerlediğinden ideal bir kesim yüzeyi sağlanır.
- PLC, HMI panel, servo motorlar ve sürücüler OMRON markadır.

FEATURES

- Band width : 600 – 1300 mm.
- All body parts are made of 304 stainless steel.
- The cutting length can be changed on the touch control screen.
- The guillotine can cut both the hard products and the soft products firmly, to the desired lengths.
- The equipment is utilized with the scrapers and the lubrication system. Thus, the blade is cleaned and lubricated after each cutting operation, automatically.
- Cutting blades coated with different materials are used depending on the product type.
- Thanks to the servo motor drive system, an ideal cutting surface is provided, as the blade travels at the same speed as the tunnel band during the cutting process.
- PLC, HMI panel, servo motors and drivers are Omron brand.



ÖZELLİKLER

- Mikserlerimiz hem manuel hem de tam otomatik çalışan makinelerdir. Mikser aktif konuma geldikten sonra yapılması gereken tek işlem ne kadar üretim yapılacağını ayarlamaktır.
- Otomatik modda kullanıcının tek yapması gereken istediği kapasiteyi ve çıkıştaki ürün yoğunluğunu dokunmatik ekrandan girmektir.
- Akıllı kumanda sistemi gerekli pompa hızını ve hava miktarını hesaplar.
- Sistem sayesinde şişirilen ürün yoğunluğunun stabil kalması ve karışım homojenliği garanti altına almaktadır.
- Ürün yoğunluğu yapısı ve kapasite ayarlarının hassas bir şekilde yapılabilmesi adına rotor ve pompa hız kontrol cihazı ile kontrol edilmektedir.
- Tüm ayarları dokunmatik ekran üzerinden yapılmaktadır.
- Kolay temizlenebilmesi ile zaman tasarrufu sağlar.
- Maksimum soğutma ve ısıtma elde edilebilmesi için mikserin hem rotoru hem de statoru su cidarlı olarak tasarlanmış ve imal edilmiştir.
- Mikser çıkışında ise ürünün basıncını düşürmek ve havalandırılmış hamuru istenen basınçta bir sonraki üniteye aktarmak üzere tasarlanmış karşı basınç ünitesi mevcuttur.
- Mikserlerimiz standart şekilde üretildikleri gibi, müşterilerimizin özel isteklerine göre yeniden tasarlanabilmekte ve yapılandırılabilir.
- OMRON marka PLC, HMI panel kullanılmıştır.
- Bütün gövde ve parçalar 304 paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- 500lt/saat üretim kapasitelidir. (Ürüne göre değişkenlik gösterebilir).

FEATURES

- Our mixers are both manual and fully automatic machines. Once the mixer is in the active position, the only operation that needs to be done is to adjust how much production will be done.
- In automatic mode, all the user has to do is enter the desired capacity and output product density from the touch screen.
- Intelligent control system calculates the required pump speed and amount of air, takes the appropriate amount of air / dough mixture to the aeration head. Thanks to the system, the density of the aerated product remains stable and the homogeneity of the mixture is guaranteed.
- The product density, structure and capacity settings are controlled with rotor and pump speed controller in order to be precise.
- All settings are made via the touch screen.
- Saves time with easy cleaning.
- For maximum cooling or heating, both the rotor and stator of the mixer are designed and manufactured with a water wall.
- At the mixer outlet, there is a counter-pressure unit designed to reduce the pressure of the product and transfer the aerated mixture to the next unit at the desired pressure.
- Our mixers are manufactured as standard and can be re-designed and configured according to customers' special requests.
- OMRON brand PLC, HMI panel is used.
- All body and parts are made of 304 stainless steel.
- 500 lt / hour production capacity (depending on product).



ÖZELLİKLER

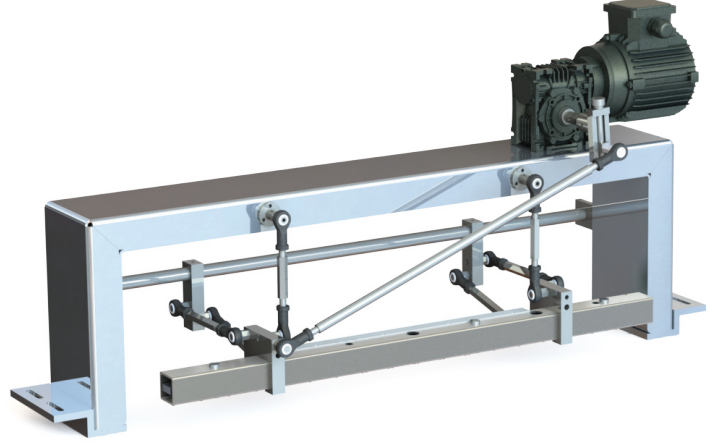
- Tüm parçalar paslanmaz çelik ve alüminyumdan yapılmıştır.
- Döner bıçak sistemi sayesinde hem sert hem yumuşak hamurla çalışılabilir.
- Orjinal aksesuarlarla birlikte ideal üretimi, hassas ağırlık kontrolünü ve doğru şekli garanti eder.
- Tüm çalışma genişliği boyunca hassas şekil ve ağırlık dağılımına sahiptirler.
- Kalıp değiştirmek çok kolaydır. Bu sayede kısa sürede farklı tip üretimler yapılabilir.
- Bu makine hijyen kurallarına uygun olarak üretilirken çok yönlü bir çalışma prensibi ile tasarlanmıştır.
- Kullanımı ve bakımı son derece kolaydır.
- Extruderlerimiz özel tasarlanmış şasileri sayesinde tüm konveyörlere uyum sağlar.

FEATURES

- All parts are made of 304 stainless steel and aluminium.
- Thanks to the rotating blade system, it can work with both hard and soft doughs.
- In combination with original accessories it guarantees ideal production, precise weight control and correct shape.
- They have precision shape and weight distribution over the entire working width.
- It is very easy to change the mould, so you can produce different types in a short time.
- The machine is produced in accordance with hygiene rules, it has been designed with a versatile working principle.
- It is extremely easy to use and maintain.
- Our extruders can be connected to all conveyors thanks to their specially designed chassis.

FEATURES

- Band width : 600 – 1300 mm.
- You can enrich your products with the enhanced taste, to get the eye catching products (biscuit, cookie, cracker etc.)
- The transfer and installation of the decorator is extremely simple.
- It can be easily fitted in the chocolate enrobing machine or on a belt conveyor.
- The nozzles are automatically cleaned with the needles. Thus, it enables you to work firmly.
- All parts are made of 304 stainless.



ÖZELLİKLER

- Genişliği 600-1300mm arası değişebilir.
- Küçük bir dokunuşla bisküvi, bar ve kaplamalı ürünlerinize hem görsellik hem de lezzet katarak zenginleştirebilirsiniz.
- Dekor makinesinin taşınması ve kurulumu son derece basittir.
- Kaplama makinesi içine ya da herhangi bir konveyör üzerine kolayca montajı yapılabilir.
- Nozzle kısmının iğnelerle otomatik olarak temizlenmesi sayesinde çalışma konforu artırılmıştır.
- Tüm parçalar 304 paslanmazdan yapılmaktadır.
- Küçük hacmi sayesinde üretim alanınızda yer tasarrufu yapmanızı da sağlar.



Ürün Dizici / Product Feeding Belt Conveyor



FEATURES

- Band width : 600 – 1300 mm.
- All body parts and sheet metal are made of 304 stainless steel.
- Single row alignment device with crank-connecting mechanism allows products to enter the machine accurately.
- Product size and shape may vary according to customer request.
- Synchronous running conveyor belt does not disrupt product speed.

ÖZELLİKLER

- Bant genişliği 600-1300mmdir.
- Tüm parçalar 304 paslanmazdan yapılır.
- Krank-Biyel mekanizması ile tek sıra hizalama cihazı ürünlerin makineye doğru şekilde girmesini sağlar.
- Ürünün boyutu ve şekli müşterinin isteğine göre değişir.
- Senkron çalışan konveyör bant ürün hızını bozamaz.



FEATURES

- 2 compressors are incorporated, to be running interchangeably. In this way, the compressors run with the less stress on, and therefore will be long lasting.
- Maneurope brand compressor used.
- Omron brand used in PLC, HMI and database.
- The chassis is made of 304 stainless steel.
- Low pressure and high pressure can be monitored.
- There are icing control and two zones heat control.
- Can be produced in desired grades according to customer preference.

ÖZELLİKLER

- Değişimli olacak şekilde 2 adet kompresör kullanılmıştır. Bu şekilde kompresörlerin daha az çalışması ve uzun ömürlü olması sağlanmıştır.
- Maneurop marka kompresör kullanılmıştır.
- PLC veri tabanında OMRON marka kullanılmıştır.
- Şasi 304 paslanmazdan yapılır.
- Alçak basınç ve yüksek basınç takip edilebilir. Ekran üzerinden tek bir dokunuşla ayarlanabilir.
- Buzlanma kontrolü ve iki bölge ısı kontrolü vardır.
- Müşteri tercihine göre farklı kapasitelerde üretilebilir.

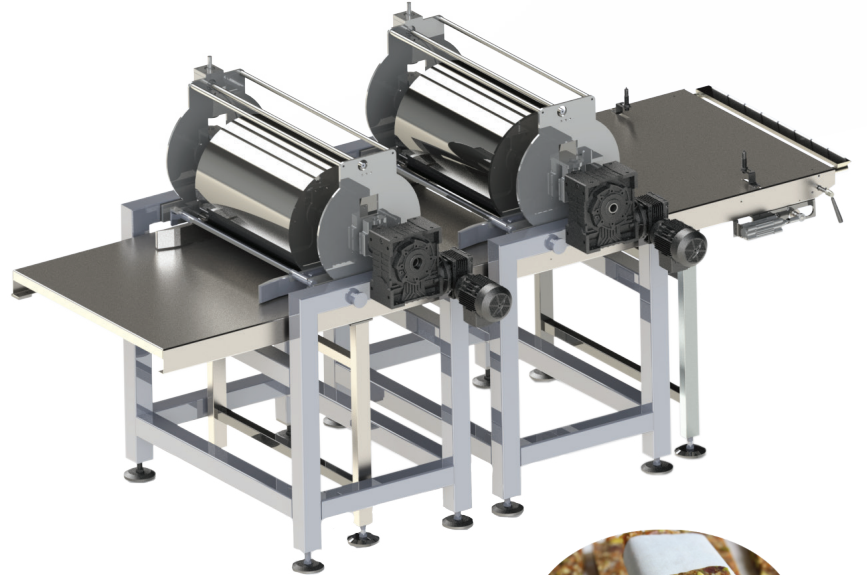
Kalibrasyon Tamburu / Calibration Drum

FEATURES

- Sheet metals are made of 304 stainless steel.
- It is used in order to even-out the surface of the sheeted slab, in the cereal bars production.

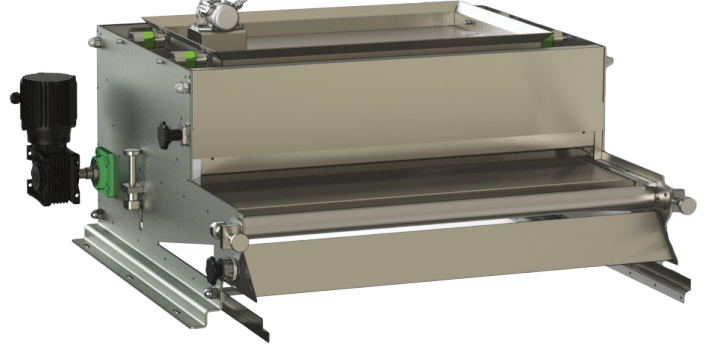
ÖZELLİKLER

- Sac aksamları 304 paslanmazdan imal edilmiştir.
- Tahıllı bar imalatı esnasında, serilen hallı yüzeyinin düzleştirilmesi için kullanılmaktadır.



FEATURES

- Band width : 600 – 1300 mm.
- All parts are made of 304 stainless.
- It is a machine that is multi-purpose and capable of precise sprinkling with almost all kinds of granular products.
- It is designed so that you can coat and enrich your products with various granular condiments such as nuts, rice sprouts, coconut, sesame seeds, granules, starch.
- The sprinkling unit can be easily installed on the entrance table or any conveyor.
- Thanks to its hygienic and simple mechanical construction, it is easy to clean and continues to serve for a long time with little and short maintenance. It is also extremely easy to transport and install.
- Both the speed of the belt and the sprinkling thickness on it can be adjusted.



ÖZELLİKLER

- Bant genişliği 600-1300mm dir.
- Tüm parçalar 304 paslanmazdan imal edilir.
- Çok amaçlı ve neredeyse her türlü taneli ürünler ile hassas serpmeye yapabilen bir makinedir.
- Ürünlerinizi fındık, pirinç patlağı, hindistan cevizi, susam, granür, nişasta gibi muhtelif taneli çeşniler ile kaplayabilmeniz ve zenginleştirebilmeniz için tasarlanmıştır.
- Soğutma tüneli, giriş tablası veya herhangi bir konveyör üzerine rahatlıkla montaj yapılabilir.
- Hijyenik ve basit mekanik konstrüksiyonu sayesinde kolay temizlenir, az ve kısa süren bakımlarla uzun süre hizmet vermeye devam eder. Ayrıca taşınması ve kurulumu son derece kolaydır.
- Bantın hızı ve serpmeye kalınlığı ayarlanabilir.



Fındık Toplama / Particles Collecting Belt



FEATURES

- Band width : 600 – 1300 mm.
- All parts are made of 304 stainless steel.
- The wire mesh belt conveyor, situated at the exit of the cooling tunnel, collects the excess particles; such as nuts, rice crispy, desiccated coconut, sesame, granules, starch; remaining on the belt of the cooling tunnel and allows to be carried back to the entry of the line.

ÖZELLİKLER

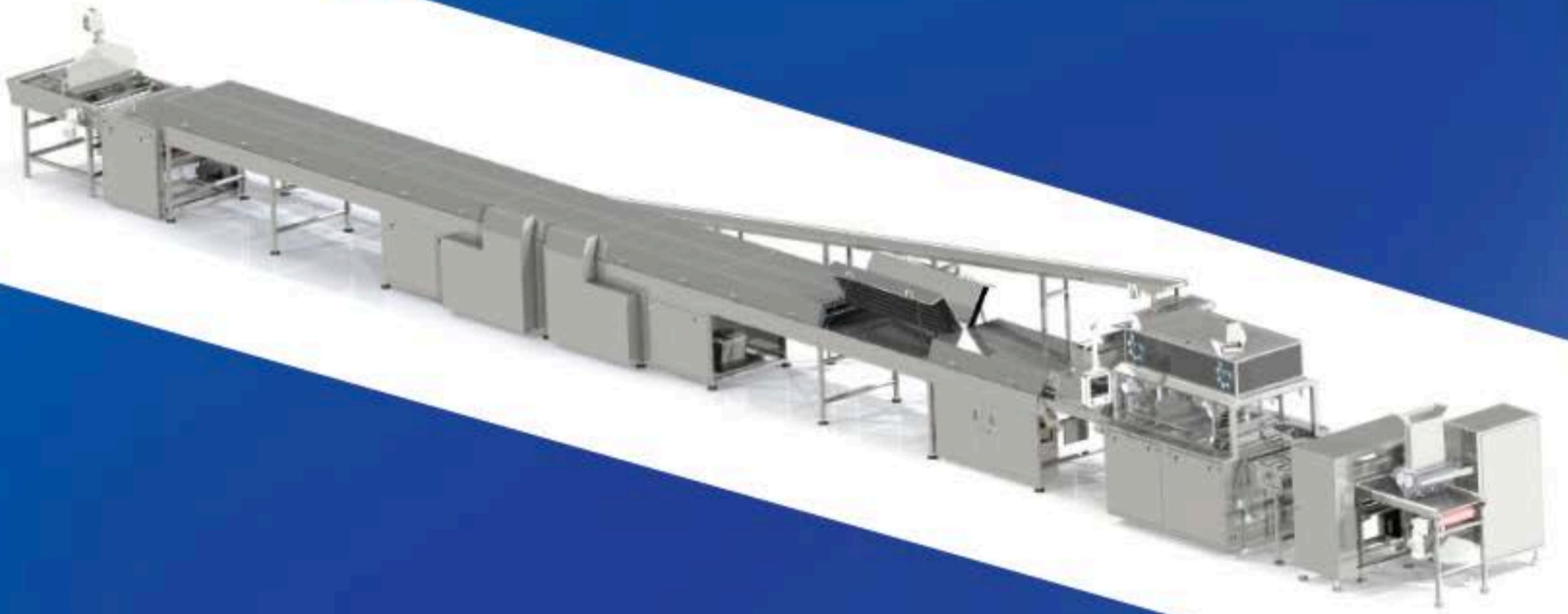
- Bant genişliği 600-1300mm dir.
- Tüm parçalar 304 paslanmazdan yapılmaktadır.
- Soğutma tüneli çıkışı bandındaki fındıkları toplayarak geri dönüş bandı sayesinde fındık, pirinç patlağı, hindistan cevizi, susam, granür, nişasta gibi muhtelif taneli çeşnilerin tekrar kullanımına olanak sağlar.

Sertifikalarımız / Our Certificates



Referanslarımız / Our References





IFT MAKİNA SAN. ve DIŞ TİC. LTD. ŐTİ.

☎ | +90 (212) 672 0535

✉ | info@ift.com.tr

📍 | Akçaburgaz Mah. 3028 Sk. No:1/32
ESENYURT / İSTANBUL

@ | www.ift.com.tr

EM
Eminođlu
Makina